

PAT-NO: JP358212749A

DOCUMENT- IDENTIFIER: JP 58212749 A

TITLE: PREPARATION OF ICE CREAM USING
POTATO AS MAIN MATERIAL

PUBN-DATE: December 10, 1983

INVENTOR- INFORMATION:

NAME
NARUSE, KAZUO

ASSIGNEE- INFORMATION:

NAME	COUNTRY
HANKYU KOKUNAI KUUYU KK	N/A

APPL-NO: JP57095173

APPL-DATE: June 2, 1982

INT-CL (IPC): A23G009/02

ABSTRACT:

PURPOSE: To make a contribution to the increase of the consumption of potato, and to obtain a food having new taste and nutrient, by mixing a proper potato puree and fresh cream to a syrup consisting of sugar and water, and treating the mixture with an ice-cream freezer.

CONSTITUTION: Proper potato puree and fresh cream are added to a syrup consisting of sugar and water, and the mixture is treated with an ice-cream freezer. For example, 320g of sugar is thrown into 300cc of water, and boiled to obtain 220cc of syrup of 32°C. The syrup is mixed with 400g of potato

puree and 600cc of (45%) fresh cream, and processed with a conventional ice-cream freezer to obtain 1kg of objective ice cream. The potato puree is prepared by steaming straining potatoes. The obtained ice cream has unique flavor of potato and somewhat rough feeling to the palate, and is expected to be effective to increase the consumption of potato.

COPYRIGHT: (C)1983,JPO&Japio

⑯ 日本国特許庁 (JP)

⑮ 特許出願公開

⑰ 公開特許公報 (A)

昭58-212749

⑯ Int. Cl.³
A 23 G 9/02

識別記号
厅内整理番号
8114-4B

⑮ 公開 昭和58年(1983)12月10日

発明の数 2
審査請求 有

(全 2 頁)

⑯ ポテトを主材とするアイスクリームの製法

急国内空輸株式会社札幌支店帶
広営業所内

⑰ 特 願 昭57-95173

⑮ 出願人 阪急国内空輸株式会社

⑰ 出 願 昭57(1982)6月2日

大阪市福島区鷺洲5丁目3番1
号

⑰ 発明者 成瀬一男

⑮ 代理人 弁理士 川成靖夫

帯広市西5条南23丁目3番地阪

明細書

1. 発明の名称

ポテトを主材とするアイスクリームの製法

るアイスクリームの製法に関するものである。

2. 特許請求の範囲

(1) 砂糖、水からなるシロップに適量のポテトピューレ、生クリームを混合し、これをアイスクリーマーで処理することを特徴とするポテトを主材とするアイスクリームの製法。

一般にアイスクリームは牛乳、砂糖、乳化剤、卵黄などを原料として製造されているが、本願では北海道特に道東地方で多く産する馬鈴薯の消費拡大を狙うと共に、新しい味覚、栄養を有する食品としてのポテトを主材とするアイスクリーマーの製法を提供しようとするものである。

(2) 卵黄と砂糖の混合物に適めたミルクを加えながら弱火で搅拌しながら加熱したのち冷まし。これに適量クリームとポテトピューレを加えてアイスクリーマーで処理することを特徴とするポテトを主材とするアイスクリーマーの製法。

以下、本発明の実施例の詳細を説明する。
第1発明はアメリカンタイプの製法に関するものである。そして、その構成は下記の通りである。

3. 発明の詳細な説明

本願は新規な構成を有するポテトを主材とす

1日の製品を得る場合

原料

A. 砂糖 320g

B. 水 300cc

C. ポテトピューレ 400 g

D. 生クリーム(45%) 600 cc

第1工程～AとBを混合、煮たてで32℃のシロップ220ccを得る。

第2工程～上記シロップ200ccにC, Dを混合して、公知のアイスクリーマーに入れて処理する。これにより最終製品を得る。

第2発明はフレンチタイプの製法に当するものである。そして、その構成は下記の通りである。

1. の製品を得る場合

原料

E. 鶏卵(8個) 130 g

F. 砂糖 250 g

G. ポテトピューレ 250 g

H. ミルク 250 cc

I. クリーム 250 cc

1工程～EとFを白くなるまで混合攪拌したものに温めたGを混合して弱火にかけ。攪拌しながら所定温くなるまで加熱する。

第2工程～第1工程を経たものを冷ましたのち、これにHとIを加えて混合し、これをアイスクリーマーに入れ処理することにより最終製品を得る。

なお、第1発明、第2発明におけるポテトピューレは馬鈴薯をふかし盛りにかけたものである。

本発明は上述の如く構成されているから

A. 従来提供されているアイスクリームとは全く異なるアイスクリームを得ることができる。

B. 特にポテトピューレを主材としているから、馬鈴薯の香り、少しさらさらした舌ざわりを楽しむことができる。

C. 消費拡大にならんでいる馬鈴薯の需要開拓に資することができる。

など、数多くの利点を有する有用な発明と言ふべきものである。

特許出願人 阪急国内空輸株式会社

代理人 療理士 川成 嘉夫